



Speiseplan

09. – 12. Kalenderwoche
24. Februar – 23. März 2025

Bestellen Sie unter: 

Tel. **036377-77 123***
RASTENBERG

036204-73920*
ERFURT

Fax **036377-77 122**
www.bestellung-rastenberger.de
Lieferung frei Haus ab einer Portion!

* telefonische Erreichbarkeit: werktags 6 – 14 Uhr



Rastenberger Fertig- und Frischmehne GmbH
Carl-Zeiss-Ring 5 // 99636 Rastenberger
www.rastenberger.de // info@rastenberger.de
Telefon: +49 36377-77123 // Fax: +49 36377-77122

KW 09	5,60 € Menü 1	5,75 € Menü 2	5,75 € Menü 3	5,75 € Vegi/Vegan	6,60 € Kaltmenü	6,85 € Festtagsmenü	1,10 € Beilagensalat*	1,50 € Dessert*	6,60 € Snacks
Mo 24.02.	Wirsingkohleintopf mit einer Knackwurst ^(2,4,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 1,9 BE/Port. 577 kcal/Port. (a1ij)	Ged. Hähnchenbrust in Soße, dazu Balkangemüse und Kartoffelpüree 3,4 BE/Port. 350 kcal/Port. (a1cfjij)	Gulasch ⁽¹⁾ vom Rind und Schwein, dazu Nudeln 4,8 BE/Port. 563 kcal/Port. (a1j)	Mediterrane Zucchini-pfanne ⁽⁶⁾ mit Balkankäse, dazu Tomatenreis 6,7 BE/Port. 536 kcal/Port. (a1cgj)	Bunter Salatteller mit 2 Gemüsefrikadellen, dazu Thousand-Island-Dressing ⁽⁶⁾ 4,0 BE/Port. 529 kcal/Port. (a1cgj)	Pan. Putenschnitzel auf Erbsengemüse, dazu Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 5,7 BE/Port. 544 kcal/Port. (a1cgj)	Selleriesalat nach Hausfrauen Art 46 kcal/Port. (i)	Quarkkuchen 179 kcal/Port. (acfghk)	3 hausgem. Schlemmerbrötchen (gef. mit Hackfleisch ⁽⁶⁾ , Paprika, Käse) 5,6 BE/Port. 855 kcal/Port. (a1cg) NEU
Di 25.02.	4 Eierkuchen mit Himbeeren und Schokosoße 7,7 BE/Port. 627 kcal/Port. (a1cgh)	Königsberger Klopse ⁽⁶⁾ in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 594 kcal/Port. (a1cfjij)	Ged. Seelachs auf Mango-Pilz-Ragout, dazu Kartoffelpüree 3,9 BE/Port. 463 kcal/Port. (a1dgl)	Spaghetti mit Spinat-Käse-Soße 5,4 BE/Port. 470 kcal/Port. (a1g)	Schichtsalat mit Kochschinken ^(2,4,6,5) , Ananas, Mandarinen und Roggenbrötchen 4,3 BE/Port. 883 kcal/Port. (a1cgj)	Rindergulasch ⁽¹⁾ mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße 5,6 BE/Port. 534 kcal/Port. (a1gj)	Rote-Bete-Salat ⁽⁶⁾ 41 kcal/Port.	Stracciatellajoghurt 230 kcal/Port. (g)	Gefüllte Pita mit Salat, Fleischklößchen ⁽⁶⁾ , Paprikagemüse und Joghurtsauce 8,7 BE/Port. 866 kcal/Port. (a1cgij)
Mi 26.02.	Linseneintopf mit Rauchfleisch ^(1,2,4,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 6,4 BE/Port. 585 kcal/Port. (a1)	Grillbockwurst ^(2,4,6,5) auf Letschogemüse, dazu Kartoffelpüree 3,8 BE/Port. 615 kcal/Port. (a1gj)	Schinken-Rührei ^(2,6,5) mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 2,8 BE/Port. 463 kcal/Port. (a1g)	Rührei mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 2,8 BE/Port. 485 kcal/Port. (a1cg)	Bunter Salatteller "Hawaii" mit Hähnchenstreifen, Ananas, Gurken, Frenchdressing 2,2 BE/Port. 437 kcal/Port. (a1cfjij)	Hähnchen Cordon Bleu ^(2,4) auf Blumenkohl, dazu Soße ⁽¹⁾ und Kartoffelrösti 5,6 BE/Port. 646 kcal/Port. (a1cfjij)	Rotkrautsalat mit Apfel 78 kcal/Port.	Schoko-Quarkspeise 207 kcal/Port. (g)	Eieromelette gefüllt mit Thunfisch, dazu Kartoffelspalten und Sour Cream 3,7 BE/Port. 696 kcal/Port. (cdgij)
Do 27.02.	Milchreis mit heißen Kirschen, dazu Zucker und Zimt 10,0 BE/Port. 662 kcal/Port. (g)	Gek. Rindfleisch in Apfel-Meerrettichsoße ^(6,7) , dazu Kartoffelklöße 4,8 BE/Port. 509 kcal/Port. (a1gi)	Nudelaufwurf mit Brokkoli, Möhren, Hähnchenstreifen und Käse überbacken 7,0 BE/Port. 747 kcal/Port. (a1gi)	Champignoncremesuppe mit Schnittlauch, dazu ein Roggenbrötchen 4,8 BE/Port. 517 kcal/Port. (a1a2f) VEGAN	Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing, dazu ein Ciabattabrötchen 4,4 BE/Port. 678 kcal/Port. (a1cgj)	Gebr. Schweinefilet in Pfeffersoße ⁽¹⁾ , dazu Brokkoli-Kartoffelgratin 3,5 BE/Port. 481 kcal/Port. (a1gij)	Tomatensalat 33 kcal/Port.	Karamellcreme 205 kcal/Port. (g)	2 Baguettebrötchen mit Lachsschinken ⁽⁶⁾ , Camembert, Salat und Remoulade 9,6 BE/Port. 1230 kcal/Port. (a1cfjij)
Fr 28.02.	Kohlrabi-Lauch-Eintopf mit Frischkäse u. Fleischbällchen ⁽⁶⁾ , dazu ein Weizenbrötchen 3,7 BE/Port. 556 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Geschmorte Kohlroulade ^(1,5) mit Soße, dazu Salzkartoffeln 4,8 BE/Port. 412 kcal/Port. (a1cfjij)	Hähnchen-Paprika-Rahm-Pfanne mit Gnocchi 6,3 BE/Port. 491 kcal/Port. (a1cfjij) NEU	Bunter Gemüstrudel mit feiner Karottensoße 4,5 BE/Port. 581 kcal/Port. (a1cghi)	Chinesischer Nudelsalat mit Hähnchenstreifen 4,8 BE/Port. 472 kcal/Port. (a1bcfgijk)	Lachs auf Sahne-Blattspinat, dazu Bandnudeln 4,5 BE/Port. 586 kcal/Port. (a1dg)	Möhren-Ananas-Salat 87 kcal/Port.	Rote Grütze mit Waldbeeren und Vanillesoße 199 kcal/Port. (a1g)	Brotzeit-Teller m. Knacker ^(2,6,5) , Obazda, Edamer, Schinkenspeck ^(2,6,5) , Mischbrot, Salat 5,2 BE/Port. 1030 kcal/Port. (a1a2gij)

jeden Dienstag und jeden Freitag!

Kuchenplatte
wechselndes Angebot:
4 bis 6 verschiedenen
Sorten Kuchen
7,50 €

jeden Donnerstag

Brotbeutel 1
1 x Roggenmischbrot
1 x Apfeltasche
5 x Weizenbrötchen
7,80 € (a1a2a3a4fg)

Süße Tüte (Beutel 2)
1 x Pfannkuchen
1 x Apfeltasche
1 x Streuselschnecke
1 x Berliner Brezel
8,10 € (a1a2a3)

Brotbeutel 3
2x Roggenbrötchen
2x Kürbiskernbrötchen
2x Kartoffelbrötchen
4,20 € (a1a2a3a4fg)

Brotbeutel 4
1 x Roggenmischbrot
3 x Weizenbrötchen
4,05 € (a1a2a3)



5,75 € Wochenendmenü
Schweinebratklaps auf Rahmwirsing, dazu Salzkartoffeln
4,1 BE/Port. 587 kcal/Port. (a1cfjij)

6,85 € Sonntagsbraten
Hirschbraten in Soße⁽¹⁾, dazu Rosenkohl⁽⁶⁾, Kartoffelklöße und Nachtisch
4,5 BE/Port. 447 kcal/Port. (a1gij)

* Brotbeutel, Beilagensalat, und Dessert werden nur in Verbindung mit einem Menü geliefert.
Bestellungen sowie Änderungen bereits bestehender Bestellungen bis spätestens einen Werktag (Mo–Fr) vor Lieferung bis 12:00 Uhr.
Be- und Abbestellung für das Wochenende nur bis donnerstags 12:00 Uhr möglich. Wochenendlieferung immer freitags.

KW 10	5,60 € Menü 1	5,75 € Menü 2	5,75 € Menü 3	5,75 € Vegi/Vegan	6,60 € Kaltmenü	6,85 € Festtagsmenü	1,10 € Beilagensalat*	1,50 € Dessert*	6,60 € Snacks
Mo 03.03.	Gulaschsuppe ⁽¹⁾ vom Schwein, dazu eine Scheibe Weißbrot 4,2 BE/Port. 694 kcal/Port. (a1a2i)	Truthahngeschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu Reis 6,4 BE/Port. 478 kcal/Port. (a1a3cgil)	Gebr. Schweinesteak in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu Kartoffelpüree 4,2 BE/Port. 600 kcal/Port. (a1gj)	Veg. Tortellini mit Tomaten-Kräuterragout 3,8 BE/Port. 323 kcal/Port. (a1cg)	Salatteller mit Cevapcici (Rinderhackfleischröllchen), dazu Joghurt dressing 1,6 BE/Port. 643 kcal/Port. (a1cij)	Hausgem. Kalbshacksteak auf Grillgemüse, dazu Gnocchi 5,0 BE/Port. 736 kcal/Port. (a1cg)	Salatmischung mit Möhre und Feta 112 kcal/Port. (g)	Pfannkuchen mit Marmeladenfüllung 247 kcal/Port. (acfghk)	Currywurst ^(2,4,6,5) -Blätterteig-Tasche mit Kartoffelspalten, hausgemachtem Burger-Dip 6,5 BE/Port. 1280 kcal/Port. (a1cgij)
Di 04.03.	6 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ⁽⁶⁾ und Zucker 7,4 BE/Port. 421 kcal/Port. (a1cfgh)	Backfisch vom Seelachs, dazu Dillsoße und Kartoffelpüree 4,5 BE/Port. 473 kcal/Port. (a1dg)	Frikasee vom Huhn in Kapernsoße mit Champignons, dazu Reis 5,4 BE/Port. 466 kcal/Port. (a1a3gil)	Süßkartoffel-Auflauf mit Sauce Bechamel 6,2 BE/Port. 610 kcal/Port. (a1f) VEGAN	"Herrensalat" ^(2,4,6,5) - Wurstsalat in Steinpilzmarinade mit einem Roggenbrötchen 4,5 BE/Port. 1050 kcal/Port. (a1a2cgij)	Schweinesteak "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken, Soße und Kartoffelspalten 4,8 BE/Port. 718 kcal/Port. (a1a3gij)	Gurkensalat in saurer Sahne 120 kcal/Port. (cgj)	Mascarpone-Dessert a'la Hugo (mit Holunderblütensirup) 248 kcal/Port. (acgh)	1 Fleischkäsebrötchen ^(2,6,5) , 1 Kochschinkenbrötchen ^(2,4,6,5) , Salat, Remoulade 6,8 BE/Port. 902 kcal/Port. (a1a3fgij)
Mi 05.03.	Sternchennudelsuppe mit Gemüse und Eierstich, dazu ein Weizenbrötchen 5,6 BE/Port. 395 kcal/Port. (a1a3cfgi)	Gurken-Kräuterquark mit Butterkartoffeln 4,2 BE/Port. 470 kcal/Port. (g) Anlieferung in 2 Assietten	"Bauernfrühstück" – mit Röstkartoffeln und Schinken ^(2,6,5) gef. Eieromelette, Zwiebelsoße ⁽¹⁾ 3,4 BE/Port. 510 kcal/Port. (a1cij)	Spirelli mit Semmelbrösel, dazu Tomatensoße 6,5 BE/Port. 491 kcal/Port. (a1fg)	Blattsalat mit Fetakäse und Mango, dazu Kräuterdressing 1,6 BE/Port. 271 kcal/Port. (fgj)	Ein halbes gegrilltes Hähnchen, dazu ein Kartoffelbrötchen 2,7 BE/Port. 1140 kcal/Port. (a1a3fg)	Gelber Bohnensalat ⁽⁶⁾ 33 kcal/Port.	Erdbeerjoghurt 161 kcal/Port. (g)	Toast Hawaii mit Kochschinken ^(2,4,6,5) , Käse und Ananas 8,5 BE/Port. 825 kcal/Port. (a1gij)
Do 06.03.	4 Hefeklöße mit heißen Sauerkirschen 10,0 BE/Port. 582 kcal/Port. (a1cfgh)	Römerbraten ^(2,6,5) mit Buttergemüse, Soße ⁽¹⁾ und Kartoffelpüree 4,2 BE/Port. 470 kcal/Port. (a1gij)	Spaghetti mit Käse, dazu Bolognese vom Rind 5,7 BE/Port. 561 kcal/Port. (a1g)	Orientalischer Kichererbseneintopf, dazu eine Scheibe Mischbrot 7,7 BE/Port. 645 kcal/Port. (a1a2fij) VEGAN	Pikanter Käsesalat mit Meerrettich ⁽⁶⁾ und Laugenstange 6,8 BE/Port. 1420 kcal/Port. (a1cgij)	Gebr. Hoki-Fischfilet mit Schnittlauchhollandaise, dazu Kartoffel-Karotten-Duo 4,0 BE/Port. 622 kcal/Port. (a1cdgj)	Blumenkohl-Salat 38 kcal/Port.	Panna Cotta mit Himbeersoße 207 kcal/Port. (g)	2 belegte Bagels mit Salami ^(2,6,5) und Käse, Salat und Remoulade 6,7 BE/Port. 838 kcal/Port. (a1a2cgij)
Fr 07.03.	Pürierte Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener ^(2,4,6,5) , dazu eine Scheibe Mischbrot 5,2 BE/Port. 570 kcal/Port. (a1a2gij)	Pan. Schweineschnitzel mit buntem Spargelragout und Butterkartoffeln 4,6 BE/Port. 565 kcal/Port. (a1cfjij)	Fischwürfel in Senf-Sahne-soße, dazu Butterreis 5,8 BE/Port. 498 kcal/Port. (a1dg)	Zartweizen-Gemüsepfanne mit Käsesoße 4,8 BE/Port. 467 kcal/Port. (a1gi)	Rheinischer Kartoffelsalat ^(2,5,6,5) mit Spare Ribs ⁽⁶⁾ 5,1 BE/Port. 706 kcal/Port. (ij)	Lasagne nach Art des Hauses mit Hackfleisch vom Schwein 5,4 BE/Port. 656 kcal/Port. (a1cg)	Kohlrabisalat 119 kcal/Port. (cgj)	Schokopudding mit Vanillesoße 230 kcal/Port. (g)	2 Hamburger mit Geflügelfleischpatty, Salat, Soße, Sauergurken ⁽⁶⁾ und Zwiebeln 4,8 BE/Port. 508 kcal/Port. (a1cgk)

vegetarisch
In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die Angaben im Speiseplan stützen sich auf den Stand zum Zeitpunkt der Erstellung und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden. Deshalb haben Sie die Möglichkeit, die Allergeninformationen tagesaktuell entweder telefonisch oder via Internet auf unserer Homepage abzurufen.

Zubereitungshinweis für die Wochenendmenüs
Die Assiette im Backofen bei 125 °C für etwa 25 Minuten erhitzen. In der Mikrowelle kann das Essen in der Assiette (ohne Deckel) oder auf einem Teller, mit einer mikrowellen-geeigneten Haube abgedeckt, für ca. 3–4 Minuten bei 600 Watt erwärmt werden. Beachten Sie beim Erwärmen, dass die Assiette heiß wird!

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Unsere AGB können Sie in unseren Aushängen in den Firmengebäuden oder unter www.rastenberger.de nachlesen.
Bearbeitungsgebühren: 0,50 € pro Rechnung bei Barzahlung + 0,25 € pro Woche auf Papier erstellte Rechnungen + 0,95€ für Rechnungen per Postversand. Reklamationen müssen am Tag der Lieferung bekannt gegeben werden.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoffe (2) Konservierungsstoffe (3) Geschmacksverstärker (4) Phosphat (5) Süßungsmittel (6) Antioxidationsmittel (7) geschwefelt (8) geschwärzt (9) gewachst
Inhaltsstoffe: (S) enthält Schwein (A) enthält Alkohol **Allergene:** (a) Gluten (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel); (b) Krebstiere; (c) Ei; (d) Fisch; (e) Erdnüsse; (f) Sojabohnen; (g) Milch (einschl. Lactose); (h) Schalenfrüchte (h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pistazien); (i) Sellerie; (j) Senf; (k) Sesamsamen; (l) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg; (m) Lupinen; (n) Weichtiere

5,75 € Wochenendmenü
4 gebr. Nürnberger Würstchen^(2,6,5) auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree
3,2 BE/Port. 563 kcal/Port. (a1fgij)

6,85 € Sonntagsbraten
Putenbraten in Rosmarin-Honigsoße, dazu Gemüsespätzle und Nachtisch
3,3 BE/Port. 506 kcal/Port. (a1cfjij)

KW 11	5,60 € Menü 1	5,75 € Menü 2	5,75 € Menü 3	5,75 € Vegi/Vegan	6,60 € Kaltmenü	6,85 € Festtagsmenü	1,10 € Beilagensalat*	1,50 € Dessert*	6,60 € Snacks
Mo 10.03.	Gemüseintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Roggenbrötchen 4,5 BE/Port. 463 kcal/Port. (a1a2ij)	Bratklops vom Schwein auf Spinatgemüse, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 588 kcal/Port. (a1cfjij)	Putenrahmgulasch mit Böhmisches Knödeln 5,6 BE/Port. 480 kcal/Port. (a1cfjij) NEU	3 Kartoffel-Frischkäse-taschen mit Bärlauch-Sahnesoße 3,7 BE/Port. 471 kcal/Port. (a1g)	Blattsalatvariation mit Shrimps, Kräuterdressing ^(4,7) und ein Roggenbrötchen 1,5 BE/Port. 466 kcal/Port. (a1a2bf)	Gebr. Schollenfilet auf Champignon-Lauch-Ragout, dazu Sahnepüree 4,3 BE/Port. 534 kcal/Port. (a1a3cdgij)	Rote-Bete-Apfel-Salat ⁽⁹⁾ 48 kcal/Port.	Pflaumenkuchen 254 kcal/Port. (acghk)	3 hausgem. Schlemmerbrötchen (gef. mit Ei, Salami ^(2,6,5) und Käse 4,8 BE/Port. 713 kcal/Port. (a1cg) NEU
Di 11.03.	Mit Apfel gefüllte Eierkuchen, dazu Mandelsoße 6,2 BE/Port. 556 kcal/Port. (a1cfgh)	Spaghetti mit Geflügelbolognese, dazu Käse 5,8 BE/Port. 419 kcal/Port. (a1g) NEU	Champignonpfanne mit Schinken ^(2,4,6,5) , dazu Kräuterspätzle 5,3 BE/Port. 503 kcal/Port. (a1cfjij)	Vollkorn-Gemüsebratling mit holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln 6,0 BE/Port. 699 kcal/Port. (a1cfjij)	Mexikanischer Salat mit Hackfleisch ⁽⁹⁾ , Kidneybohnen, Eisberg und Pfefferbaguette 5,4 BE/Port. 694 kcal/Port. (a1a2cgij)	Marinierter Hering ⁽⁵⁾ mit Butterkartoffeln Anlieferung in 2 Assietten 4,6 BE/Port. 723 kcal/Port. (cdgj)	Waldorfsalat (Sellerie, Apfel, Walnuss) 158 kcal/Port. (cgh3ij)	Tiramisu ^(A) 457 kcal/Port. (acfh)	"Griech. Pita" – mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Rot- u. Weißkohl gef. Teigtasche, Tzatziki 6,8 BE/Port. 961 kcal/Port. (a1cfjij)
Mi 12.03.	Weißkrauteintopf mit Rindfleisch, dazu eine Scheibe Mischbrot 4,4 BE/Port. 460 kcal/Port. (a1)	Thüringer Schlachteplatte ^(2,4,6,5) auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 817 kcal/Port. (a1j)	Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Kartoffelpüree 4,3 BE/Port. 733 kcal/Port. (a1a3gi)	3 Eier in Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 486 kcal/Port. (a1cg)	Bunter Salatteller mit Hähnchenspieß, dazu Joghurt dressing 1,1 BE/Port. 388 kcal/Port. (cfjij)	Schweinebäckchen in Soße ⁽¹⁾ , dazu altes deutsches Gemüse und Kräuterkartoffeln 3,7 BE/Port. 565 kcal/Port. (a1ij)	Weißkraut-Mandarinen-Salat 138 kcal/Port. (cgh)	Pfefferminzdessert ^(A) 275 kcal/Port. (acfh)	2 Wraps mit Hähnchen-Gemüsefüllung 6,6 BE/Port. 577 kcal/Port. (a1g)
Do 13.03.	Grießbrei mit Apfelmus ⁽⁶⁾ , dazu Zucker und Zimt 9,4 BE/Port. 642 kcal/Port. (a1g)	Kräuterbraten vom Schwein in Soße ⁽¹⁾ , dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 541 kcal/Port. (a1gij)	Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln ^(2,4,6,5) 6,8 BE/Port. 677 kcal/Port. (a1fij)	Zucchini cremesuppe, dazu ein Roggenbrötchen 3,7 BE/Port. 409 kcal/Port. (a1a2i) VEGAN	Chefsalat mit Kochschinken ^(2,4,6,5) , Käse und Ei, dazu Joghurt dressing 2,0 BE/Port. 524 kcal/Port. (cfjij)	Rindergeschnetzeltes ⁽⁵⁾ "Stroganoff" mit Böhmisches Knödeln 5,6 BE/Port. 588 kcal/Port. (a1cfghl)	Kohlrabi-Radieschen-Mais-Salat 72 kcal/Port.	Quarkduett Vanille-Kirsch 257 kcal/Port. (g)	2 Baguettebrötchen mit Kochschinken ^(2,4,6,5) und Ei, Salat und Remoulade 9,6 BE/Port. 1230 kcal/Port. (a1a3cfjij)
Fr 14.03.	Thüringer Wurstsuppe ^(2,4,6,5) mit Nudeln, dazu ein Weizenbrötchen 4,4 BE/Port. 616 kcal/Port. (a1a3cfjij)	Gebratene Rinderleber "Berliner Art" ⁽¹⁾ (mit Apfel und Zwiebel), dazu Kartoffelpüree 5,7 BE/Port. 522 kcal/Port. (a1gj)	Kartoffelaufbau mit Waldpilzen, Kochschinken ^(2,4,6,5) und Käse 4,6 BE/Port. 478 kcal/Port. (a1cgij)	Bunte Gemüse-Schleifen-nudeln mit Brokkolisohße 5,6 BE/Port. 429 kcal/Port. (a1g)	Spaghetti-Knoblauchsalat mit Tomaten und Mozzarella 7,9 BE/Port. 878 kcal/Port. (a1cg)	Paniertes Seehechtfilet mit Bärlauch-Käsesoße, dazu Gnocchi 6,6 BE/Port. 717 kcal/Port. (a1dfjij)	Möhren-Rohkost 108 kcal/Port.	Grüne Grütze (Apfel, Birne, Stachelbeere) mit Vanillesoße 142 kcal/Port. (a1g)	"Chicken Teller" mit Hähnchenkeule, -nugget, -filet, süß-saurer Dip und Pfefferbrot 4,1 BE/Port. 1060 kcal/Port. (a1a2ij)

jeden Dienstag und jeden Freitag!

Kuchenplatte
wechselndes Angebot: 4 bis 6 verschiedenen Sorten Kuchen
7,50 €

jeden Donnerstag

Brotbeutel 1
1 x Roggenmischbrot
1 x Apfeltasche
5 x Weizenbrötchen
7,80 € (a1a2a3a4fg)

Süße Tüte (Beutel 2)
1 x Pfannkuchen
1 x Apfeltasche
1 x Streuselschnecke
1 x Berliner Brezel
8,10 € (a1a2a3)

Brotbeutel 3
2x Roggenbrötchen
2x Kürbiskernbrötchen
2x Kartoffelbrötchen
4,20 € (a1a2a3a4fg)

Brotbeutel 4
1 x Roggenmischbrot
3 x Weizenbrötchen
4,05 € (a1a2a3)



5,75 € Wochenendmenü
Jägerpfanne (Fleischklößchen⁽⁹⁾, Pilze, Porree) mit Bärlauch-Kartoffelpüree
4,5 BE/Port. 563 kcal/Port. (a1cfjij)

6,85 € Sonntagsbraten
Sauerbraten vom Rind in Soße⁽¹⁾, dazu Rotkohl⁽⁵⁾, Kartoffelklöße und Nachtisch
5,8 BE/Port. 519 kcal/Port. (a1ij)

* Brotbeutel, Beilagensalat, und Dessert werden nur in Verbindung mit einem Menü geliefert. **Bestellungen sowie Änderungen bereits bestehender Bestellungen bis spätestens einen Werktag (Mo–Fr) vor Lieferung bis 12:00 Uhr.** **Be- und Abbestellung für das Wochenende nur bis donnerstags 12:00 Uhr möglich. Wochenendlieferung immer freitags.**

KW 12	5,60 € Menü 1	5,75 € Menü 2	5,75 € Menü 3	5,75 € Vegi/Vegan	6,60 € Kaltmenü	6,85 € Festtagsmenü	1,10 € Beilagensalat*	1,50 € Dessert*	6,60 € Snacks
Mo 17.03.	Gelber Erbseneintopf mit einem Paar Wiener Würstchen ^(2,4,6,5) , Mischbrot 5,4 BE/Port. 622 kcal/Port. (a1a2ij)	Mehl. Flunderfilet mit Dill-Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln 4,4 BE/Port. 426 kcal/Port. (a1cdg)	Gehacktesstippe ^(1,5) mit Nudeln 6,5 BE/Port. 716 kcal/Port. (a1fg)	Möhrenragout mit Kartoffelpüree 4,1 BE/Port. 286 kcal/Port. (a1gij)	Griechische Salatplatte mit Feta und Oliven ⁽⁷⁾ , dazu Joghurt dressing 1,5 BE/Port. 541 kcal/Port. (cgj)	Kalbsfleischstreifen mit Pfefferlingen in Sahnesoße ^(A) , dazu Kartoffelgratin 4,0 BE/Port. 650 kcal/Port. (a1gl)	Chinakohlsalat mit Paprika 41 kcal/Port.	Mohnkuchen 234 kcal/Port. (acghk)	2 Mini-Pizzen "Salami" ^(2,6,5) mit Tomaten-Feta-Dip 9,0 BE/Port. 1080 kcal/Port. (a1cfjij)
Di 18.03.	Gebutterte Schupfnudeln mit Kirschen und Vanillesoße 10,1 BE/Port. 689 kcal/Port. (a1cfgh)	Pan. Hähnchenschnitte auf Erbsen-Möhrengemüse, dazu Soße ⁽¹⁾ und Kartoffelpüree 5,2 BE/Port. 506 kcal/Port. (a1fjij)	Spaghetti "Jäger Art" (Hackfleischsoße ⁽⁵⁾ mit Pilzen) 5,0 BE/Port. 500 kcal/Port. (a1gl)	Buntes Eierragout mit Salzkartoffeln 4,0 BE/Port. 313 kcal/Port. (a1cg)	4 Gemüsenuggets auf Hörnchennudelsalat ⁽⁵⁾ 6,9 BE/Port. 766 kcal/Port. (acgij)	2 Schweinemedallions in Spargel-Rahmsauce und Eierknöpfli 3,8 BE/Port. 548 kcal/Port. (a1cfjij) NEU	Gurken-Kräuter-Salat 38 kcal/Port.	Nougatcreme 376 kcal/Port. (acfh)	1 Frikadellenbrötchen ^(2,6,5) / 1 Eibrötchen – garniert mit Salat und Remoulade 7,4 BE/Port. 1030 kcal/Port. (a1a3cfjij)
Mi 19.03.	Vierländer Gemüseintopf mit Schweinefleisch, dazu ein Roggenbrötchen 3,8 BE/Port. 383 kcal/Port. (a1a2)	Gebr. Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,5) mit Tomatensoße, dazu Spirelli 7,5 BE/Port. 866 kcal/Port. (a1cij)	Scharfe Thai-Gemüsepfanne mit Hähnchenstreifen in Curry-Kokossoße, dazu Reis 6,7 BE/Port. 519 kcal/Port. (gjij) NEU	Blumenkohl-Auflauf mit Erbsen, Karotten, Zucchini, Brokkoli, Tomate und Käse 3,1 BE/Port. 505 kcal/Port. (cg) LOW CARB	Fruchtiger Curryreissalat mit Backfisch 7,8 BE/Port. 931 kcal/Port. (a1a3cdij)	Rinderschmorbraten in Gemüsesoße ⁽¹⁾ , dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln 3,4 BE/Port. 430 kcal/Port. (a1gij)	Bohnen-Schmand-Salat 139 kcal/Port. (cgj)	Kirschjoghurt 195 kcal/Port. (g)	Gebackenes Holzfällerbrot mit Hackfleisch ⁽⁹⁾ , Zwiebeln und Käse 6,4 BE/Port. 1190 kcal/Port. (a1a2cgij)
Do 20.03.	Mit Heidelbeeren gefüllter Germknödel, dazu Vanillesoße 11,7 BE/Port. 785 kcal/Port. (a1cfgh)	Gebr. Kasseler-Rückensteak ^(2,6,5) in Zwiebelsoße ⁽¹⁾ , dazu ein Spätzle 5,8 BE/Port. 626 kcal/Port. (a1cfj)	Lachswürfel in Brokkolisohße, dazu Kartoffelpüree 3,2 BE/Port. 352 kcal/Port. (a1dg)	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, dazu ein Roggenbrötchen 5,3 BE/Port. 573 kcal/Port. (a1a2fi) VEGAN	"Teufelsalat" – feuriger Rindfleischsalat ⁽⁵⁾ m. Tabasco, Zwiebeln, Butter, Pfefferbaguette 2,2 BE/Port. 370 kcal/Port. (a1a2a3i)	Überbackene Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella, Rahmsauce ⁽¹⁾ , Ofenkartoffeln 3,6 BE/Port. 520 kcal/Port. (a1gj)	Brokkoli-Salat 44 kcal/Port.	Zitronenquarkspeise 210 kcal/Port. (g)	2 belegte Bagels mit Käse/Hähnchenbrust, Salat und Remoulade 7,7 BE/Port. 1080 kcal/Port. (a1a2cgij)
Fr 21.03.	Möhreneintopf mit Fleischbällchen ⁽⁹⁾ , dazu eine Scheibe Mischbrot 4,6 BE/Port. 535 kcal/Port. (a1a2cfjij)	Geflügelbratwurst auf Sauerkraut ⁽⁹⁾ , dazu Soße ⁽¹⁾ und Salzkartoffeln 3,7 BE/Port. 589 kcal/Port. (a1cfjij)	Gyros vom Schwein, dazu Gemüseris 5,8 BE/Port. 658 kcal/Port. (a1gij)	Spargel-Champignonragout mit Kartoffelröstis 3,3 BE/Port. 371 kcal/Port. (a1) VEGAN	Hamburger-BOWL (Eisbergsalat mit Hackfleisch ⁽⁹⁾ , Käse, Gnocchi, Zwiebeln) 6,8 BE/Port. 1100 kcal/Port. (a1gij)	Herzhafte Wildbolognese mit Pilzen, dazu grüne Bandnudeln 5,5 BE/Port. 549 kcal/Port. (a1gij) NEU	Rettichsalat 147 kcal/Port. (cgj)	Vanillepudding mit Sahne 234 kcal/Port. (g)	2 Hamburger mit Backfisch, Salat, Soße, Sauergurken ⁽⁹⁾ und Zwiebeln 7,2 BE/Port. 959 kcal/Port. (a1cdgk)

vegetarisch

In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältigster Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Die Angaben im Speiseplan stützen sich auf den Stand zum Zeitpunkt der Erstellung und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Daten zugesichert werden. Deshalb haben Sie die Möglichkeit, die Allergeninformationen tagesaktuell entweder telefonisch oder via Internet auf unserer Homepage abzurufen.

Zubereitungshinweis für die Wochenendmenüs
Die Assiette im Backofen bei 125 °C für etwa 25 Minuten erhitzen. In der Mikrowelle kann das Essen in der Assiette (ohne Deckel) oder auf einem Teller, mit einer mikrowellen-geeigneten Haube abgedeckt, für ca. 3–4 Minuten bei 600 Watt erwärmt werden. Beachten Sie beim Erwärmen, dass die Assiette heiß wird!

5,75 € Wochenendmenü
Ged. Hähnchenbrust in Spargelsoße, dazu Salzkartoffeln
3,2 BE/Port. 347 kcal/Port. (a1cgij)

6,85 € Sonntagsbraten
Schweinerückenbraten in Barbecuesoße, Röstgemüse, Kartoffelpüree, Nachtisch
3,9 BE/Port. 410 kcal/Port. (a1cfjij)

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Unsere AGB können Sie in unseren Aushängen in den Firmengebäuden oder unter www.rastenberger.de nachlesen. Bearbeitungsgebühren: 0,50 € pro Rechnung bei Barzahlung + 0,25 € pro Woche auf Papier erstellte Rechnungen + 0,95€ für Rechnungen per Postversand. Reklamationen müssen am Tag der Lieferung bekannt gegeben werden.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoffe (2) Konservierungsstoffe (3) Geschmacksverstärker (4) Phosphat (5) Süßungsmittel (6) Antioxidationsmittel (7) geschwefelt (8) geschwärzt (9) gewachst
Inhaltsstoffe: (S) enthält Schwein (A) enthält Alkohol **Allergene:** (a) Gluten (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel); (b) Krebstiere; (c) Ei; (d) Fisch; (e) Erdnüsse; (f) Sojabohnen; (g) Milch (einschl. Lactose); (h) Schalenfrüchte (h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pistazien); (i) Sellerie; (j) Senf; (k) Sesamsamen; (l) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg; (m) Lupinen; (n) Weichtiere

Liebe Kunden,
Bitte beachten Sie die geänderten Wochenend-Menüs.

Entdecken Sie unsere neuen Menücreationen:

24.02. Snack:
3 Hausgemachte Schlemmerbrötchen, gefüllt mit Hackfleisch, Paprika, Käse

28.02. Menü 3:
Hähnchen-Paprika-Rahm-Pfanne mit Gnocchi

10.03. Snack:
3 Hausgemachte Schlemmerbrötchen, gefüllt mit Ei, Salami, Käse

11.03. Menü 2:
Geflügelbolognese mit Spaghetti

18.03. Festtag:
2 Schweinemedallions in Spargelrahmsauce, dazu Eierknöpfli

19.03. Menü 3:
Scharfe Thai-Gemüsepfanne mit Hähnchenstreifen in Curry-Kokossoße, dazu Reis

21.03. Festtag:
Herzhafte Wildbolognese mit grünen Bandnudeln

Unsere Leistungen auf einen Blick:

- Lieferung frei Haus ab einer Portion
- Bereitstellung von Thermoboxen (gegen Pfandgebühr)
- Beilagensalat und Dessert immer in Verbindung mit einem Menü
- Kuchenplatte immer dienstags und freitags
- Brotbeutel immer donnerstags in Verbindung mit einem Menü
- Wurstbeutel immer mittwochs (saisonbedingt bis Ende Mai verfügbar)
- Wochenend- und Feiertagsversorgung immer als Kaltlieferung werktags
- Generelle Kaltlieferung der Menüs möglich

Ihr Team der Rastenberger.

Rastenberger Fertig- und Frischmenue GmbH
Carl-Zeiss-Ring 5 // 99636 Rastenberg
www.rastenberger.de // info@rastenberger.de
Telefon: +49 36377-77123 // Fax: +49 36377-77122